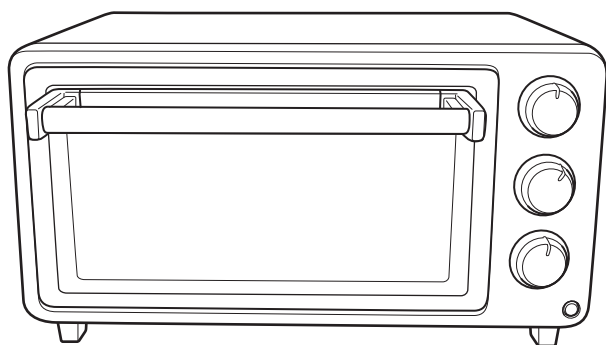
siroca
crossline

# ミニノンフライオーブン
# SCO-601
# 取扱説明書

保証書つき

このたびは siroca crossline ミニノンフライオーブン SCO-601 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

**この製品は家庭用です。**
**業務用にはお使いにならないでください。**

**日本国内専用**
**USE ONLY IN JAPAN**

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

| | |
|---|---|
|  警告 | 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。 |
|  注意 | 取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。 |

●図記号の説明

| | |
|---|---|
|  ()： | 禁止（してはいけない内容）を示します。 |
|  ( )： | 強制（実行しなくてはならない内容）を示します。 |

## ⚠警告

分解禁止

**分解、修理や改造を絶対に行わない**
発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。

禁止

**子どもや介護の必要な方だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない**
やけど・感電・けがの原因になります。

水ぬれ禁止

**本体を水につけたり、水をかけたりしない**
ショート・感電の原因になります。

禁止

**カーテンなど可燃物の近くで使わない**
火災の原因になります。

禁止

**トレーに油を入れて使わない**
火災の原因になります。

**製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する**
製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。
<異常・故障例>
- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ヒーターが割れている
- タイマーが切れずに、通電し続ける

など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

### ◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれ手禁止

**ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない**
感電・けがの原因になります。

禁止

**電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない**
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

**電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない**
電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む

など

禁止

**電源コードを束ねて使わない**
熱の逃げ場がなくなって高温になり、ショート・発火の原因になります。

**使用中は、電源コードが本体に触れないようにする**
熱で電源コードが傷み、感電・ショートの原因になります。

**コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外での使用はしない**
定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。
コンセントの差込口が二口ある場合は、片方の差込口は使わないでください。また、延長コードやテーブルタップは使わないでください。
たこ足配線などで定格を超えると、発熱・発火・火災・感電・故障の原因になります。

**電源プラグは根元まで確実に差し込む**
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

**電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりは定期的にふき取る**
ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。

プラグを抜く

**電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く**
感電やショートによる発火の原因になります。

プラグを抜く

**部品の取りつけ・取りはずし・お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く**
やけど・感電・けがの原因になります。

# ⚠注意



## ◆ とびらのガラスに関する注意事項 ◆

禁止

### 割れ防止のため以下のような使いかたはしない

- 水をかけない
- 局部的に熱を加えない
- 直火をあてない
- 落としたり、強い衝撃を与えない
- 急激に冷やさない
- 傷をつけない（みがき粉・金属タワシなどでお手入れしない）

### 取り扱いについて

- とびらのガラスに割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を中止し、弊社サポートセンターにご連絡ください。
- 破損した場合、細かい破片が激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万が一とびらのガラスが破損した場合は、取り除く時に手を切らないようにご注意ください。

## ◆ 設置に関する注意事項 ◆

禁止

### 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。

　じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台 など

禁止

### 壁や家具の近くで使わない、壁に押しつけない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

禁止

### 本体の上に物を載せたり、本体の下のすき間に物を入れて使わない

高温により本体や物が変形、変質し、火災の原因になります。

禁止

### 仰向け、横倒し、逆さまにしない

変形・故障の原因になります。

禁止

### テーブルクロス・カーテンなどをかけない

火災の原因になります。

禁止

### 不安定な所に設置しない

以下のような台の上では使わないでください。落下して、けが・故障の原因になります。

　ぐらついた台、すべりやすい台、粉や油の付いた台 など

水場禁止

### 屋外や風呂、シャワー室など、水のかかる恐れのある場所には置かない

ショート・感電の原因になります。

禁止

### 火気や湿気の多いところでは使わない

本体が変形する原因になります。

禁止

### 動作中に本体を移動しない

やけど・けがの原因になります。

## ◆ 使用上の注意事項 ◆

接触禁止

### 使用中や使用後しばらくは、高温部（本体・トレー・焼き網・パンくずトレー・とびらなど）に直接触れない

高温のため、やけどの原因になります。

### 使用後はお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理をすると、発煙・発火の原因になります。

### 必ずパンくずトレーを取りつけて使う

取りはずしたまま使うと、火災の原因になります。

### 垂れたり、溢れたり、溶けたりなどして、こぼれ落ちる可能性があるものを調理するときは、必ずトレーを使う

調理物の汁や油などが落ちて、発煙・発火の原因になります。

### 付属品は必ず専用のものを使う

異なる製品のトレー・焼き網・パンくずトレーなどをお使いになると、付属品の破損・火災の原因になります。

禁止

### 調理以外の目的で使わない

火災・やけどの原因になります。

禁止

### 缶詰・瓶詰などを直接加熱しない

破裂したり赤熱して、やけど・けがをする原因になります。

プラグを抜く

### 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

### 庫内が発煙・発火した場合はすぐに電源プラグを抜く

火災の原因になります。火が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。また、とびらのガラスが割れることがありますので、水をかけないでください。

### お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの原因になります。

### 耐熱容器を使う

紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わないでください。また、ラップなど耐熱性のない素材を庫内に入れないでください。発火の原因になります。

禁止

### 必要以上に加熱しない<br>また、タイマーつまみを固定したり、回しすぎたりしない

過熱により、発火する原因になります。

タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

禁止

### 使用中は本体から離れない

加熱しすぎると、調理物が発火することがあります。

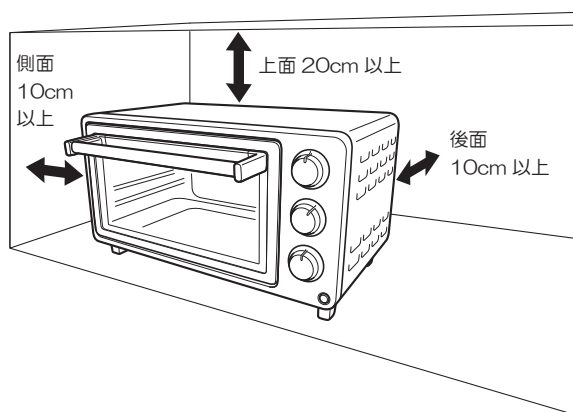
必ず本体のそばにいて、様子を見ながら使ってください。

# 使用上のお願い



- 必要以上に加熱をしないでください。 火災の原因
- 紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わないでください。 発火の原因
- パンくずトレーにアルミホイルを敷かないでください。 故障の原因
- 本体の天面にトレーや熱に弱い容器などを置いたまま調理しないでください。 天面の変色、容器の変形を防ぐため
- トレー・焼き網をガステーブルなど他の調理器具に使わないでください。 変形・破損の原因
- 開けたとびらの上に、調理物を載せないでください。 本体が倒れたり、調理物がすべり落ちるのを防ぐため
- 使用中や使用直後にトレー・焼き網・調理皿などを出し入れするときは、必ず付属の取っ手または市販の耐熱性ミトンなどを使ってください。
- 調理にアルミホイルを使用する場合のお願い
  使用方法を誤ると、発煙・発火・故障の原因になります。P.10の「アルミホイルの使用について」を参照し、注意事項をお守りください。
- 油や水分、たれなどが出る食材を調理する場合のご注意
  肉・魚・フライなどの油が出る食材や、水分やたれなどが出る食材を調理する場合は、P.10の「油や水分、たれなどが出る食材を調理する場合のご注意」を参照し、注意事項をお守りください。使用方法を誤ると、発煙・発火・故障の原因になります。

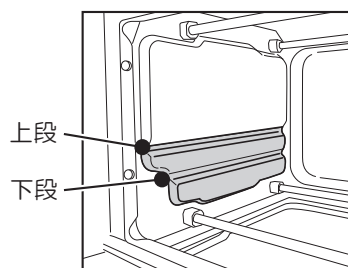
## 設置場所について

火災を防ぐために、木製の壁や家具など周囲の可燃物から下図の距離を離して設置してください。

- 前面および側面の片側は開放してください。
- 樹脂製の、熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離してください。
- 不安定な場所や熱に弱い物の上、近くでは使わないでください。（じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台、塗装を施してある台や家具など）変色、変形、火災の原因になります。
- 肩よりも高い位置に置いて使わないでください。（とびらに手が触れてやけどの原因になります。）
- 背面の壁がガラスの場合、20cm以上あけてください。温度差で割れるおそれがあります。

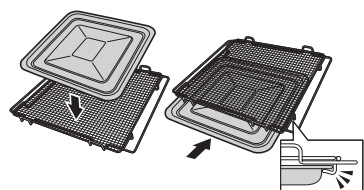
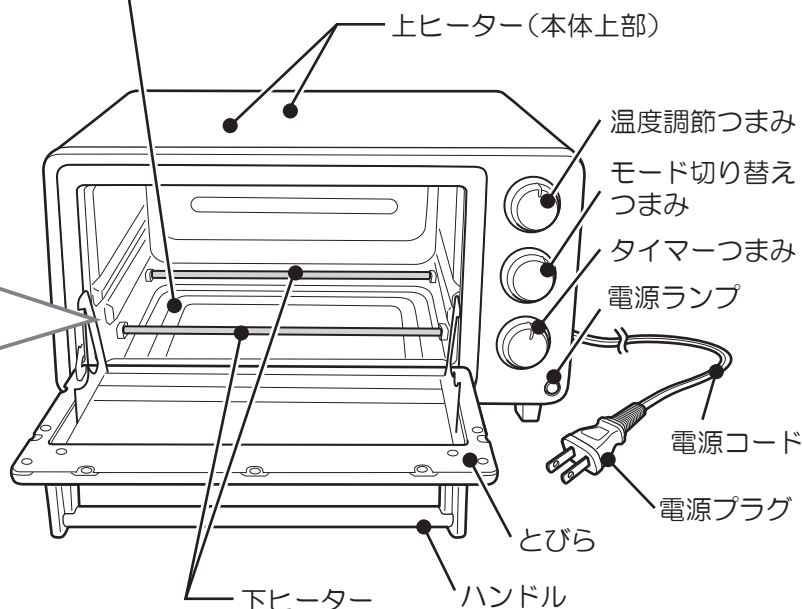
- はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。
- 熱膨張により、使用中に音が出ることがありますが、故障ではありません。

# 各部のなまえ



## 焼き網取りつけ位置

焼き網は、上段、下段に取りつけることができます。
※とびらを開けたときに、焼き網が自動的に手前に出てきます。

トレーを使う場合は、焼き網の上に載せるか、焼き網の下に取りつけます。

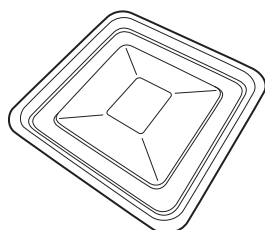
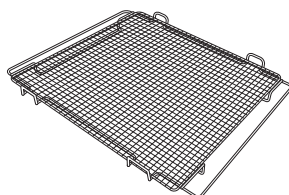
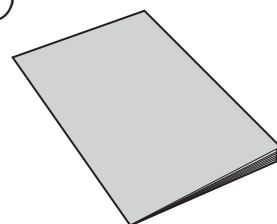
パンくずトレーを取りはずすときや、トレー・焼き網・調理皿などを出し入れするときは、ヒーターに絶対に当てないでください。（ヒーターが割れて、けがをする原因）

## サーモスタットの働き

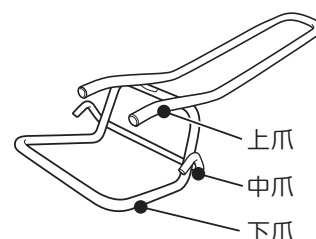
この製品には、庫内の過熱を防ぐために、サーモスタット（温度調節器）がついています。

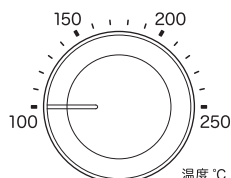
調理の途中に庫内が高温になると、ヒーターが自動的に消えたり、ついたりしながら調理を続けます。（ヒーターが消えていても、故障ではありません。）

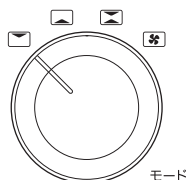
## 付属品

### トレー

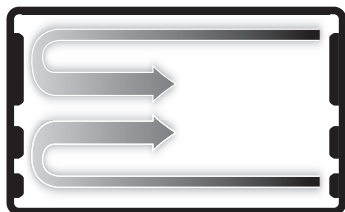
焼き網から落ちる可能性のあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ず焼き網の上に載せるか、下に取りつけてお使いください。

### 焼き網

### レシピブック

### 取っ手

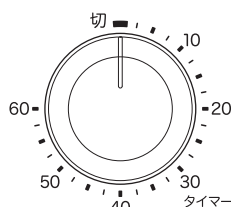
調理の後に高温になったトレー・焼き網を出し入れするときは、取っ手または耐熱性ミトンを必ずお使いください。

# 各部のなまえ

## 温度調節つまみ

100℃～250℃まで調理温度を調節できます。
調理中はサーモスタットが働き、設定した調理温度に保ちながら調理します。

## モード切り替えつまみ

調理の種類に応じて、調理モードを選択できます。

| | |
|---|---|
| (上ヒーター) | 上ヒーターのみで調理します。オーブン調理 |
| (下ヒーター) | 下ヒーターのみで調理します。オーブン調理 |
| (上下ヒーター) | 上下ヒーターで調理します。オーブン調理 |
| (ファン) | 上下ヒーターとファンによる熱風で調理します。コンベクション調理 |

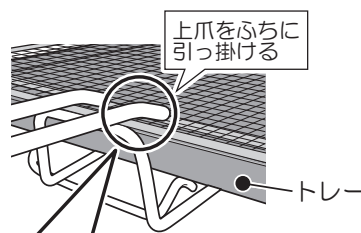
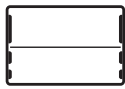
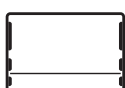
### コンベクションとは

コンベクションとは、本体のファンが風を起こすことにより、庫内に熱風を循環させ、食材を効率よく焼き上げる、熱風循環式のことです。

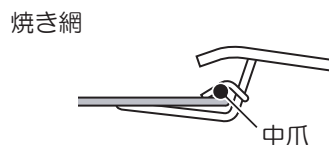
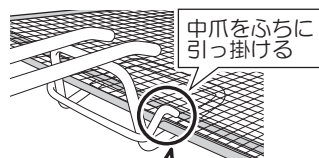
## タイマーつまみ

最大60分まで調理時間を設定できます。
タイマーを設定すると調理が開始し、設定した調理時間が経つと“チーン”と音が鳴ります。
※ゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。

## 取っ手の使いかた

焼き網・トレーは取っ手を使って出し入れできます。取っ手で挟んだ後は、軽く持ち上げてきちんと固定されていることを確認してから、出し入れしてください。

### トレーまたは焼き網＋トレー

上爪と下爪でしっかりと挟み込んで持ち上げる

### 焼き網

中爪と下爪でしっかりと挟み込んで持ち上げる

※焼き網の上にトレーを載せている場合は、トレー、焼き網の順で、個別に取り出します。

# モード・調理位置

| モード切り替えつまみ | | 温度調節つまみ | タイマーつまみ | トレー／焼き網の位置 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| コンベクション調理<br>上下ヒーターとファンによる熱風で調理します。 | | 100 ～250℃ | 最大60分 | 焼き網位置 | 上段 | |
| オーブン調理<br>上下ヒーターで調理します。 | | | | | 下段 | |
| | | | | | 焼き網+トレー | トレー |
| オーブン調理<br>上ヒーターのみで調理します。 | | | | 焼き網+トレー位置<br>トレー位置 | 上段 | 上段 |
| オーブン調理<br>下ヒーターのみで調理します。 | | | | | 下段 | 下段 |



# はじめてお使いになる前に

この製品をはじめてお使いになる場合、またはしばらくお使いにならなかった場合は、本体内部や付属品にほこりや油などが付着している可能性があります。以下の手順で本体内部と付属品をお手入れしてからお使いください。

**1** トレー、焼き網、パンくずトレー、取っ手を、スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

⇒ お手入れについては、12 ページの「お手入れ」を参照してください。

**2** パンくずトレーを本体に取りつける

⇒ パンくずトレーの取りつけについては、12 ページの「パンくずトレーの取りつけかた・はずしかた」を参照してください。

**3** モード切り替えつまみを [上下ヒーター] に、温度調節つまみを最大（250℃）に合わせて、約 15 分、空焼きをする

⚠ ※ はじめてお使いになるときに、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。

⚠ ※ 使用中や使用後しばらくは、高温部（本体・パンくずトレー・とびらなど）に直接触れないでください。やけどの原因になります。

# 使いかた

はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。

## 1 パンくずトレーを本体に取りつける

⇒ パンくずトレーの取りつけについては、12 ページの「パンくずトレーの取りつけかた・はずしかた」を参照してください。

## 2 タイマーつまみが「切」になっていることを確認する

## 3 電源プラグをコンセントに差し込む

● 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込んでください。

## 4 予熱をする

⇒ 予熱については、11 ページの「予熱をするときは…」を参照してください。

## 5 調理をする

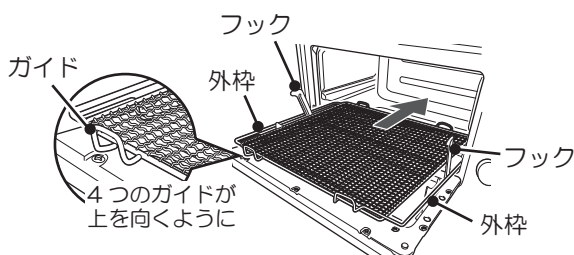
① とびらを開ける
② 調理物を入れて、とびらを閉める
● 付属のトレー・焼き網などに調理物を載せて庫内に入れます。

### 焼き網、トレーの取りつけかた

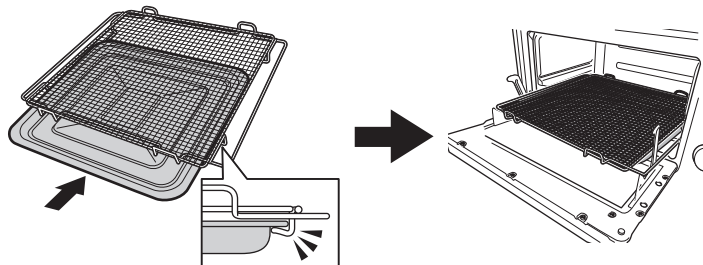
**焼き網**

本体側のフックに、焼き網の外枠をくぐらせてから、上段または下段に焼き網を取りつけます。

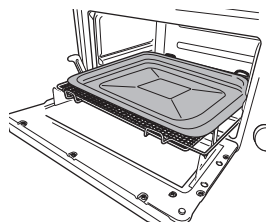
● 調理例：
トースト、もち、ピザ

フック
ガイド
外枠
フック
4 つのガイドが上を向くように
外枠

**焼き網 ＋ トレー**

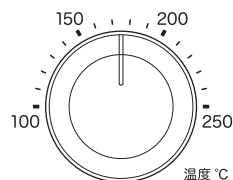
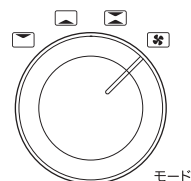
焼き網の下にトレーを取りつけたら、焼き網と同様の手順で取りつけます。

● 調理例：
焼き魚、とんかつ、唐揚げ

**トレー**

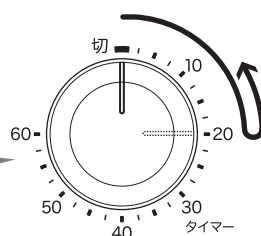
焼き網を取りつけた後に、トレーを焼き網に載せます。

● 調理例：
グラタン、クッキー、ケーキ

※ 予熱をした場合は、本体や庫内が高温になっていますので、必ず、付属の取っ手または市販の耐熱性ミトンなどを使って調理物を出し入れしてください。

③ 温度調節つまみを調理温度に合わせる

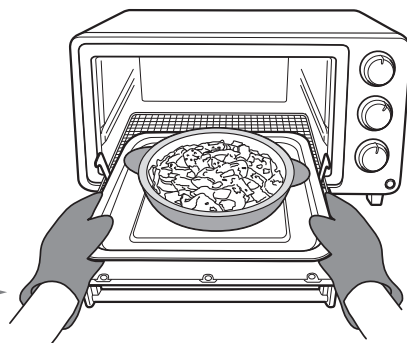
● 11 ページの「調理時間の目安」を参考にしてください。

④ モード切り替えつまみを合わせる

⑤ タイマーつまみを調理時間に合わせる

● 電源ランプが点灯して、加熱が始まります。

● 調理時間が 10 分以下のときは「10」以上に回してからもどす
● 途中で切りたいときは「切」にもどす

※ 調理中に、調理物の水分や油分が煙となって、本体ととびらのすき間から出ることがありますが、故障ではありません。

⑥ “チーン” と鳴ったら、とびらを開け、調理物を取り出す

トレーや調理物などが高温になっていますので、必ず、付属の取っ手または市販の耐熱性ミトンなどを使って調理物を出し入れしてください。

取っ手または耐熱性ミトンなどを使う

## 6 調理の後は、電源プラグをコンセントから抜く

### 連続して調理する場合

- 連続して調理する場合は、とびらを開けて約 2 分間庫内を冷ましてください。
- 庫内を冷まさずに連続して調理すると、サーモスタットの働きにより、ヒーターがつかないことがあります。そのため、同じ設定でも、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。でき具合を見ながら、調理時間を調節してください。

# 使いかた

## アルミホイルの使用について

ワンポイントアドバイス

- 焼き色がつきすぎる場合は、調理の途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。
- 魚・肉・フライなどを焼く場合に、食材から出るにおいや油が気になるときは、アルミホイルで包み、トレーに載せて調理してください。
- トレーにアルミホイルを敷くと汚れにくく、お手入れが簡単です。

アルミホイル使用時のご注意

- アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。
- パンくずトレーにアルミホイルを敷かないでください。故障の原因になります。



## 油や水分、たれなどが出る食材を調理する場合のご注意

肉・魚・フライなどの油が出る食材や、水分やたれなどが出る食材を調理する場合は、以下の注意事項をお守りください。

- 油や水分、たれなどが下に落ちないように、**必ず焼き網の下にトレーを取り付けてください**。油や水分、たれなどが下に落ちると、発煙・発火の原因になります。

- **焼き網にアルミホイルは敷かないでください**。たまった油が飛び散ることにより、発煙・発火の原因になります。
- 調理をくり返す場合は、トレーにたまった油を捨ててから調理を行ってください。油をためたまま調理を続けると油が飛び散りやすくなり、発煙・発火の原因になります。
- 使用後は必ずお手入れをして、トレーや焼き網、庫内の油を取り除いてください。

万が一、庫内が発煙、発火した場合

※ **ただちに電源プラグを抜いてください。**
※ 空気が入り炎が大きくなるので、**あわててとびらを開けない**でください。
※ とびらのガラスが割れることがありますので、水をかけたりせず、落ち着いて火が消えるのを待ってください。

# 調理時間の目安

調理時間は目安です。食品の温度・質・量・厚みなどにより異なりますので、でき具合を見ながら、調節してください。

ミニノンフライオーブンを使った、基本的な食材の焼き時間の目安です。温度・モード・時間は目安です。お好みにより調整してください。予熱をしてから調理してください。（P.11）

| お料理例 | 1 回の量 | トレー／焼き網 | 温度（℃） | モード | 時間（分） | 調理位置 | メモ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| トースト（常温） | 1 枚 | 焼き網 | 250 | | 2～3 | | |
| | 2 枚 | 焼き網 | 250 | | 3～4 | | |
| もち（白もち） | 6 個 | 焼き網 | 230 | | 8 | | |
| ピザ（常温） | 1 枚 | 焼き網 | 200 | | 10～15 | | 直径 約 22cm の場合 |
| フライドポテト（冷凍） | 200g | トレー | 250 | | 10 | | |
| グラタン（常温） | 1 皿 | トレー | 220 | | 20 | | |
| うなぎ | 1 枚 | トレー＋焼き網 | 200 | | 8 | | |
| 焼き芋 | 2 個 | 焼き網 | 250 | | 30～40 | | 直径 5 センチ以内の場合は上段を使用する |
| 冷凍食品（揚げ物）のあたため | — | トレー＋焼き網 | 180 | | 15～30 | | 1 回の量は食材の大きさに合わせる |
| 惣菜（揚げ物）のあたため | — | トレー＋焼き網 | 180 | | 5～15 | | |

※ 垂れたり、溢れたり、溶けたりなどして、こぼれ落ちる可能性があるものを調理するときは、必ずトレーを受け皿として使ってください。
調理物の汁や油が落ちて、発煙、発火の原因になります。

※ 調理物の取り出しは付属の取っ手または市販の耐熱性ミトンなどを使ってください。

## 予熱をするときは…

① 温度調節つまみを予熱温度に合わせる
- とびらを開けて調理物を入れるときに、庫内の温度が下がるため、調理温度よりもやや高めに予熱温度を設定すると、きれいに焼き上げることができます。

② モード切り替えつまみを に合わせる

③ タイマーつまみを予熱時間に合わせる
- 電源ランプが点灯して、加熱が始まります。

※ 予熱時間が 10 分未満のときは、「10」以上に回してからもどしてください。

| 予熱の目安時間 | |
|---|---|
| 100℃～150℃ | 3 分～5 分 |
| 150℃～200℃ | 4 分～7 分 |
| 200℃～250℃ | 5 分～9 分 |

※室温が 25℃の場合の目安時間です。

# お手入れ

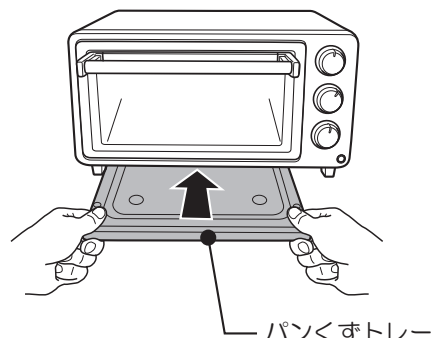
お手入れはこまめに行ってください。

※ 必ず、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。（感電・やけど・けがの原因）
※ ベンジン・シンナー・みがき粉・漂白剤・化学ぞうきん・たわし・ナイロンたわしは使わないでください。（傷・腐食・変色の原因）

## パンくずトレーの取りつけかた・はずしかた

### 取りつけかた

1 パンくずトレーの折り曲がっている側を手前にして、本体下部のすき間にくぐらせる

2 パンくずトレーをゆっくりと奥へスライドさせる

### はずしかた

取りつけかたと逆の手順で行う



## 本体（外側と庫内）・とびら

1 うすめた台所用中性洗剤をしみこませた布を固く絞って拭く

2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾かす

※ 本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。（故障の原因）
※ 熱により塗料が変色する可能性があります。

## トレー・焼き網・パンくずトレー・取っ手

スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

● 付属品は、食器洗い機を使って洗えます。
※ 焼き網はぬれたままや、水につけたままで放置しないでください。（サビが発生する原因）
※ パンくずトレーはこまめに引き出して、調理くずを捨ててください。（調理くずの発火や焼きムラの原因）

# 故障かなと思ったら

修理を依頼する前に、ご確認ください。

<table>
<tr><th>こんなとき</th><th>ご確認いただくこと</th><th>直しかた</th></tr>
<tr><td rowspan="2">加熱されない。<br>（上下のヒーターが<br>赤くならない）</td><td>電源プラグが抜けていませんか。</td><td>電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。</td></tr>
<tr><td>タイマーはセットしましたか。</td><td>タイマーつまみを合わせてください。</td></tr>
<tr><td rowspan="3">においや煙が出る。</td><td>使いはじめたばかりではありませんか。</td><td>はじめてお使いになるときに、においや煙が出ることがありますが､故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。</td></tr>
<tr><td>トレー・焼き網・パンくずトレー・庫内などが汚れていませんか。</td><td>こまめにお手入れをしてください。</td></tr>
<tr><td colspan="2">調理中に、調理物の水分や油分が煙となって、本体ととびらのすき間から出ることがありますが、故障ではありません。特に、油の多い肉や魚を調理すると煙が多く出ます。</td></tr>
<tr><td>調理時間が<br>長くかかる。</td><td>庫内が油で汚れていませんか。</td><td>庫内が油で汚れていると、サーモスタットが正常に作動せず、なかなか加熱されません。こまめにお手入れをしてください。</td></tr>
<tr><td>食材の外側は焦げているのに、中まで火が通らない。</td><td>調理温度の設定が高すぎませんか。</td><td>調理温度を 10 ～ 20℃ほど下げ、調理時間を長めに設定して調理してください。</td></tr>
<tr><td>焼け具合が均等でない。</td><td>調理物の位置は適切ですか。</td><td>焼け色や焼け具合を均等にするために、調理物の位置を調整してください。<br>• トレー・焼き網の取りつけ位置を変える<br>• 食材・調理皿を庫内の中央に置く<br>• 複数の調理皿で調理している場合は、調理の途中に左右の調理皿を入れ替える</td></tr>
<tr><td>• 途中でヒーターが消える。<br>• ヒーターが消えたり、ついたりする。<br>• ヒーターがつかない。</td><td colspan="2">サーモスタット（温度調節器）の働きです。故障ではありません。</td></tr>
<tr><td>本体が変色する。</td><td colspan="2">お使いになるうちに、本体の一部が変色することがあります。熱によるもので、通常どおりお使いになれます。</td></tr>
<tr><td>タイマーに誤差が生じる。</td><td colspan="2">タイマーはゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。調理時間の目安にしてください。</td></tr>
</table>

# 仕様

| 品名（型番） | ミニノンフライオーブン（SCO-601） |
|---|---|
| 本体外形サイズ（約） | 幅 37.6 ×奥行 31.8 ×高さ 21.2cm |
| 庫内有効サイズ（約） | 幅 26.0 ×奥行 23.0 ×高さ 10.0cm（焼き網、ヒーター間） |
| トレーサイズ（約） | 幅 23.5 ×奥行 23.5cm |
| 焼き網サイズ（約） | 幅 26.7 ×奥行 23.7cm |
| 電圧 | AC100V |
| 周波数 | 50/60Hz |
| 消費電力 | 1200W |
| 本体重量（約） | 3.6kg |
| コード長（約） | 1.2m |
| 付属品 | トレー、焼き網、取っ手、レシピブック |
| 生産国 | 中国 |

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。日本国外では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

# 部品・消耗品

劣化・損傷したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。

| 部品名 | 部品コード |
|---|---|
| トレー | SCO-601TR |
| 焼き網 | SCO-601WM |
| 取っ手 | SCO-601HA |

| 部品名 | 部品コード |
|---|---|
| パンくずトレー | SCO-601GF |
| レシピブック | SCO-601RB |

## 長年ご使用のミニノンフライオーブンの点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使用上のお願い」を確認してお使いください。
誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

## お客様の個人情報のお取り扱いについて

- 株式会社オークセール（以下「弊社」）は、お客様の個人情報をお客様からの対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
- 次の場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を提供することはありません。
  (a) 修理やその確認、業務を委託する場合
  (b) 法令の定める規定に基づく場合

# アフターサービス

## 保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

## 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

- 保証期間中（お買い上げ日から 1 年未満）の修理
  保証書の規定により、無料で修理いたします。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。
- 保証期間が過ぎている（お買い上げ日から 1 年以上）修理
  修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

## 保証期間

お買い上げ日から 1 年間となります。

## 補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

## 補修用性能部品の最低保有期間

このコンパクトヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 5 年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

## 補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

# お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。


| ＜サポートセンター＞ | ＜修理センター＞ |
|---|---|
| TEL: 03-5413-6125<br>FAX: 03-5413-6128<br>E-mail でのお問い合わせ： info@aucsale.com<br>受付時間： 10：00 ～ 17：00<br>（土、日、祝祭日および当社指定休業日を除く） | 〒 343-0032　埼玉県越谷市袋山 648-5<br>株式会社オークセール<br>サポートグループ返品・修理センター |


## サポートセンターからのお願い

- 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
- 時間帯によっては電話が混み合い、つながりにくい場合がございます。
- サポートセンターおよび修理センターの電話番号／ FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。